Panasonic

調理器具
総合カタログ

2015/冬

ホームベーカリー / ライスブレッドクッカー / コーヒーメーカー / ジャーポット / ミキサー / ジューサー / フードプロセッサー / ハンドブレンダー / オーブントースター / スモーク&ロースター / IHホットプレート / IH調理器 / ホットプレート / 電気圧力なべ

おいしさと、いっしょに暮らそう。

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

おうちごはんを、
もっとおいしく。
もっと笑顔に。

Webサイトにてパナソニックオリジナルの
お料理メニューをご紹介!!

パナソニッククッキング　検索

http://panasonic.jp/cooking/

オシャレに！ たのしく！ パンをつくろう！

サンドイッチ用食パンや、
さまざまな生地がつくれる8分スピード生地、
国産小麦を使用したレシピも増え、
手づくりパンのアレンジが広がります。

SD-BMT1001
オープン価格※

スマホ・携帯で 早わかり 動画
スマホ・携帯で便利を実感！ホームベーカリーの使い方・特徴が動画でまるわかり

（全機種対応）

その1 イースト自動投入でふっくら！

生地をつくった後にイーストを投入して練り込む中麺法を採用。グルテンの生成が良いため、きめが細かく弾力のあるふくらみの良いパンに。

〈イメージ図〉

その2 2つの温度センサーで安定したおいしさ！

「室温センサー」と「庫内温度センサー」で季節や運転時の室温の変化を検知。適したプログラムでパンづくりを行います。

パン・ド・ミがおうちでつくれるワケ

熱効率の良い加熱構造と少量のイーストでつくる専用プログラム！

熱がすばやく全体に行きわたる

ふた内面
熱反射ミラーを搭載したふたでパン天面もきれいに焼ける。

遠赤フッ素パンケース
ケースの内側に遠赤フッ素加工を施し熱効率をアップ。

〈イメージ図〉

3種類の食感がたのしめる！選べるパン・ド・ミ※1

※1 SD-BM1001・BH1001は「パン・ド・ミ」のみ。

ベーシックな「パン・ド・ミ」、中がもちもちしっとり食感の「もちもちパン・ド・ミ」と、中がふんわりソフトな食感の「ふんわりパン・ド・ミ」を選んでつくれます。

「パン・ド・ミ」とは…
フランス語で「中身のパン」のこと。パンのクラスト=皮をたのしむパンに対して、中身となるクラムを味わうパン。皮が薄くパリッとして、小麦の風味が引き立つ、ワンランク上の食パンです。

パン・ド・ミ

もちもちパン・ド・ミ

ふんわりパン・ド・ミ

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。※写真はイメージで、実際はつくり方や材料によって出来上がりが異なります。

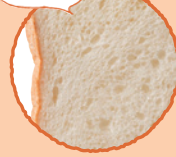
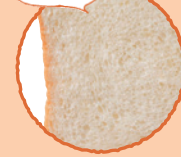
アレンジでオリジナルメニュー広がる!

NEW! きめが細かいサンドイッチ用食パン
(SD-BMT1001・BM1001・BH1001のみ)

＊切りにくい場合はパンを横に倒して切ってください。

サンドイッチ用に切りやすく、具材もはさみやすいサンドイッチにぴったりな食パンが約3時間でつくれます。パン生地、具材をアレンジしてオリジナルサンドイッチがたのしめます。

NEW! きめが細かく切りやすい

きめが細かいため、切りやすく具材をしっかりサンドできます。

成形作業なしでカンタン! マーブルパン
(SD-BMT1001のみ)

見た目がきれいなマーブルパンは、ホームパーティーなどのイベントやギフトに重宝します。

NEW! 時短でつくれる8分スピード生地
(SD-BMT1001のみ)

インバーターモーターの「高速ねり」技術により、クリスピーピザからナン、あんまんまでさまざまな生地が時短でつくれます。

レーズンやナッツを自動で投入 具入りパン (全機種対応)

レーズンやナッツなどを自動で投入し、まんべんなく生地に混ぜ込みます。

具材がたっぷり入る レーズン・ナッツ容器

容量はたっぷり100 gまで。

「粗混ぜ機能」でやわらかい具材もおまかせ!
(SD-BMT2000・BMT1001・BM1001のみ)

チーズやベーコンなどのやわらかい具材は、「粗混ぜ機能」で形を残したまま混ぜ込めます。

メニューに適した生地がつくれる「インバーターモーター」(SD-BMT2000・BMT1001のみ)

インバーターモーターでねりの速度を巧みに変える「達人ねり」を実現。食感の異なる「もちもちパン・ド・ミ」や「ふんわりパン・ド・ミ」、60分の時短パンやマーブルパンまでつくれるようになりました。(SD-BMT2000は80分パン。マーブルパンと8分スピード生地はSD-BMT1001のみ)

低速ねり → 高速ねり

メニュー	パン・ド・ミ		もちもちパン・ド・ミ		ふんわりパン・ド・ミ		食パン		ソフト食パン		NEW! サンドイッチ用食パン	早焼き食パン		60分パン(80分パン)
時 間 ( )内はSD-BMT2000の時間	4時間50分 (2斤 5時間15分) (1.5斤 5時間10分)		5時間 (2斤・1.5斤 5時間10分)		5時間 (2斤 5時間25分) (1.5斤 5時間20分)		4時間 (2斤 4時間30分) (1.5斤 4時間25分)		4時間20分 (2斤 4時間55分) (1.5斤 4時間50分)		3時間	1時間55分 (2斤・1.5斤 2時間10分)		1時間 (2斤 1時間20分)
SD-BMT2000	●(2斤)	●(1.5斤)	●(2斤)	●(1.5斤)	●(2斤)	●(1.5斤)	●(2斤)	●(1.5斤)	●(2斤)	●(1.5斤)		●(2斤)	●(1.5斤)	●(2斤)
SD-BMT1001	●		●		●		●		●		●	●		●
SD-BM1001	●						●		●		●	●		
SD-BH1001	●						●		●		●	●		

メニュー	ごはんパン	ごはんフランスパン	フランスパン	ライ麦パン	全粒粉パン		ブリオッシュ※6		マーブルパン※7	アレンジパン※7	白パン風食パン
時 間 ( )内はSD-BMT2000の時間	4時間 (1.5斤 4時間30分)	4時間40分 (1.5斤 5時間)	5時間 (1.5斤 5時間40分)	5時間 (2斤 5時間40分)	5時間 (2斤 5時間20分) (1.5斤 5時間15分)		3時間15分 (2斤 3時間30分) (1.5斤 3時間20分)		4時間	2時間15分 (2時間30分)	3時間50分 (4時間)
SD-BMT2000	●(1.5斤)	●(1.5斤)	●(1.5斤)	●(2斤)	●(2斤)	●(1.5斤)	●(2斤)	●(1.5斤)		●	●
SD-BMT1001	●	●	●	●	●		●		●	●	●※8
SD-BM1001	●	●	●		●					●	
SD-BH1001	●	●	●		●					●	

※1 SD-BMT2000はレーズン最大150 g、ナッツ最大120 g。SD-BH1001は60 gまで。※2 予約タイマーが使えるのは、パン・ド・ミ、もちもちパン・ド・ミ、ふんわりパン・ド・ミ、食パン、ソフト食パン、サンドイッチ用食パン、ごはんパン、ごはんフランスパン、フランスパン、ライ麦パン、全粒粉パン、白パン風食パン、ハーフ食パン、米粉パン(小麦入り)、米粉パン(小麦なし)、天然酵母食パンです。※3 詳しい材料については取扱説明書をご覧ください。※4 SD-BMT2000は70分。

たのしい&便利な機能がたくさん!

NEW! 国産小麦*アレンジレシピ
(SD-BMT1001・BM1001・BH1001のみ)

近年ニーズの高い国産小麦*でつくれるパンレシピを取扱説明書内に新たに掲載しました。

【 国産小麦を使ったレシピ 】
パン・ド・ミ／食パン／早焼き食パン／全粒粉パン（全粒粉30%）／パン生地／ピザ生地／8分スピード生地（クリスピーピザ生地・あんまん生地）／クイックブレッド（8分スピード生地はSD-BMT1001のみ）
*強力粉はたんぱく質の多い国産小麦（11%以上）をお使いください。

朝食に合わせて焼き上がり
(全機種対応)

焼き上がり時間を設定できる「予約タイマー」※2つき。

時短で焼き上がる当社独自の60分パン
(SD-BMT1001のみ。SD-BMT2000は80分パン)

インバーターモーターの「高速ねり」で、1斤のパンが60分で焼き上がります。忙しい朝でも手軽に焼きたてを味わうことができます。*

*通常の「食パン」コースに比べ、焼き上がりのパンのふくらみは小さくなります。

冷めたごはんを加えてパンができる
(全機種対応)

「ごはんパン」コースなら、小麦粉にごはんを配合※3してごはんパンを焼き上げます。

カンタン! 自家製めん うどん・パスタ
(SD-BMT2000・BMT1001・BM1001のみ)

うどん、パスタの生地をつくることができます。

糖質オフでヘルシーソイスコーン
(全機種対応)

低糖質で食物繊維を多く含むきな粉や大豆粉を使ったソイスコーン。約58分※4の短時間で焼き上がります。

2斤のパンを焼き上げ!
(SD-BMT2000のみ)

1度に1升分ものおもちがつくれる!
(SD-BMT2000のみ)

最大2斤の焼きたてパンを家族でたっぷりと味わえます。

最大1升のつきたてのおもちがカンタンにたのしめます。

スイーツもおうちで手づくり!

材料を入れるだけでカンタン! ジャム&コンポート
(コンポートはSD-BMT1001・BM1001・BH1001のみ)

ジャムを混ぜ続けたり、コンポートの煮込み加減の調整は全自動でおまかせ!おうちスイーツをもっとおいしく、華やかに。

生チョコがつくれる!
(SD-BMT1001・BM1001・BH1001のみ)

温度調節が難しい生チョコもつくれます。

-W

SD-BMT2000
-W（ホワイト） オープン価格※

-T

SD-BMT1001
-T（ブラウン） オープン価格※

-G

SD-BM1001
-G（グリーン） オープン価格※

-R

SD-BH1001
-R（レッド） オープン価格※

【ホームベーカリー仕様一覧表】

品　番	消費電力（約 W）	大きさ（約cm）：幅×奥行×高さ	質量（約kg）	メニュー数	斤数	インバーターモーター	イースト自動投入	レーズン・ナッツ自動投入	レーズン自動投入量（最大）	遠赤フッ素パンケース	粗混ぜ機能	予約タイマー	もち	国産小麦アレンジレシピ
SD-BMT2000	760	25.6×38.9×38.2	6.9	40	2～1.5 斤	●	●	●	150 g ※5	●	●	●	6合～1升	
SD-BMT1001	430	24.1×30.4×34.7	5.6	36	1 斤	●	●	●	100 g	●	●	●	2～3合	●
SD-BM1001	370	24.1×30.4×34.5	6.0	25	1 斤		●	●	100 g	●	●	●	2～3合	●
SD-BH1001	370	24.1×30.4×32.7	6.0	23	1 斤		●	●	60 g	●		●		●

ハーフ食パン	米粉パン（小麦入り）	米粉パン（小麦なし）	パン生地	ピザ生地	NEW! 8分スピード生地	天然酵母食パン	天然酵母パン生地	生種おこし	クイックブレッド※10	ソイスコーン※10	ケーキ※9	ベジケーキ	生チョコ	ジャム	コンポート	あん	もち	うどん・パスタ
3時間35分	2時間30分（2斤 2時間40分）	1時間55分（2斤 2時間15分）	1時間（1時間30分）	45分	8分	7時間（2斤・1.5斤 7時間10分）	4時間	24時間	54分（1時間10分）	58分（1時間10分）	1時間30分（1時間50分）	55分（1時間15分）	17分	1時間30分▼2時間30分	1時間▼2時間	1時間	1時間（8合～1升 1時間30分）（6～7合 1時間20分）	15分
	●（2斤）	●（2斤） ※9	●	●		●（2斤） ●（1.5斤）	●	●	●	●	●	●		●		●	●（8合～1升） ●（6～7合）	●
● ※8	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●	●		●	●
	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●	●			

※5 ナッツは120 gまで。※6 途中でバター（冷蔵または冷凍）を投入します。※7 途中で作業を行います。※8 大きさは0.5斤です。※9 途中で粉落としをします。
※10 途中で粉落とし、生地の形を整える作業を行います。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。※写真はイメージで、実際はつくり方や材料によって出来上がりが異なります。

ライスブレッドクッカー

おうちで！お米で！パンをつくろう！

スマホ・携帯で 早わかり動画

スマホ・携帯で便利を実感！ライスブレッドクッカーの使い方・特徴が動画でまるわかり

焼きムラの少ない、ふっくらモチモチお米食パンができるワケ

その1 イースト自動投入でふっくら！

生地をつくった後にイーストを投入して練り込む中麺法を採用。グルテンの生成が良いため、きめが細かく弾力のあるふくらみの良いパンに。

その2 2つの温度センサーで安定したおいしさ！

「室温センサー」と「庫内温度センサー」で季節や運転時の室温の変化を検知。適したプログラムでパンづくりを行います。

温度差がある夏・冬でもきめ細かく対応

その3 新しいミルとねり工程でふくらみやすい生地をつくる！

じっくりと米粒をすりつぶし、ゆっくり練るため伸びが良く、ふくらみやすい生地に。

甘みを感じるモチモチ食感！

その4 新・加熱構造でこんがりと焼き色をつける！

ふた裏の熱を反射するため、熱を逃がさず、ムラを抑えてきれいに焼き上げ。

天面までこんがり！

お米食パン（1斤分）ができるまで

材料	米パンケースにセット	グルテン・イースト容器にセット
1152kcal（1斤分）	白米（220g） + 水※ = 420g　バター（10g）　砂糖：大2（17g）　塩：小1（5g） ※はかった米を洗い、420gになるまで水を足す。※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。	小麦グルテン：50g　ドライイースト：小1（2.8g）

材料をセットしたら「米パン」コースを選んでスタートボタンを押すだけ！

1.浸水 → 2.ミル → 3.ねり → 4.一次発酵 → 5.二次発酵 → 6.焼き

約4時間30分で出来上がり！

ふっくらモチモチ食感！

具材を混ぜて、練り込んで、お米食パンを自分流にアレンジ！

「レーズン・ナッツ容器搭載」

レーズン・ナッツ容器

具材を生地に混ぜ込めるようになりました。

お米レーズン食パン

「アレンジ生地」コース

野菜や茶葉、海草などの具材を生地に練り込みます。

ほうれんそうお米食パン

「レーズン・ナッツ容器と「アレンジ生地」コース

ひじきを生地に練り込み、にんじんを混ぜ込みます。

ひじきを生地に練り込み

にんじんを生地に混ぜ込み

ひじきお米食パン

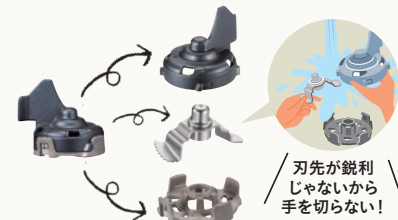
毎日つくりたくなる使いやすさも充実！

コンパクト設計※1だからキッチンにピッタリ！

運転音が気になりにくい低騒音化設計※2

お手入れしやすい

-T

-W

SD-RBM1001
-T（ブラウン）
-W（ホワイト）
オープン価格※

＊

【 ライスブレッドクッカー仕様 一覧表 】　＊クリーニングを除く。

品　番	消費電力（約W）(50/60 Hz)	大きさ（約cm）：幅×奥行×高さ	質量（約kg）	メニュー数	斤数	予約タイマー	おもち
SD-RBM1001	ヒーター 370 モーター 250	24.0×31.5×38.6	8.0 米パンケースセット時	25 ＊	1斤	●	2〜3合

手づくりパンをたのしめる充実のメニュー

	米パンメニュー					米パン生地メニュー					小麦パンメニュー		
メニュー	お米食パン	玄米食パン ※5	雑穀食パン ※5	小麦なしお米食パン	お米食パン（アレンジ生地）	お米パン生地	玄米パン生地 ※5	雑穀パン生地 ※5	小麦なしお米パン生地	お米パン（アレンジ生地）	小麦食パン	ソフト食パン	早焼き食パン
時間（約）	4時間30分	6時間	6時間	3時間40分	4時間35分	2時間50分	4時間20分	4時間20分	2時間50分	3時間	4時間	4時間20分	2時間

	小麦パンメニュー					天然酵母メニュー			調理・もちメニュー				クリーニング
メニュー	ごはんパン	フランスパン	全粒粉パン	パン生地（小麦生地）	ピザ生地（小麦生地）	小麦食パン	小麦パン生地	生種おこし	ケーキ	ジャム	もち	うどん・パスタ	クリーニング 12:30
時間（約）	4時間	5時間	5時間	1時間	45分	7時間	4時間	24時間	1時間30分	1時間30分 ▼ 2時間30分	1時間	15分	30分

※5 白米も配合します。玄米・雑穀米はバターなどの副材料と一緒に8時間以上の吸水が必要です。
＊予約タイマーが使えるのは、お米食パン、玄米食パン、雑穀食パン、小麦なしお米食パン、お米食パン（アレンジ生地）、小麦食パン、ソフト食パン、ごはんパン、フランスパン、全粒粉パン、天然酵母小麦食パンです。

GOPAN用材料のお求めについて

▶パンミックスについてはP7をご覧ください。

米パン用小麦グルテン SD-PGR10
10斤分×2セット・希望小売価格 1,200円（税抜）
内容物　●小麦グルテン（小麦成分を含んでいます）
＊このセットにはお米は含まれておりません。
＊高温多湿な場所、直射日光を避けて保存してください。

小麦グルテン&副材料セット SD-PGF5
1斤分×5セット・希望小売価格 1,500円（税抜）
内容物　●小麦グルテン（小麦成分を含んでいます）
●ドライイースト
●砂糖＋食塩＋粉末油脂
＊このセットにはお米は含まれておりません。
＊高温多湿な場所、直射日光を避けて保存してください。

ライスブレッドクッカー・ホームベーカリーで使う小麦粉は、たんぱく質を多く含む（約12〜15％）強力粉が基本です。国内産の小麦でつくった小麦粉は、銘柄、収穫時期などでたんぱく質量が異なるため、パンのふくらみが小さくなる場合があります。

小麦グルテン&副材料セットは販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックのショッピングサイト「パナソニック ストア」でもお買い求めいただけます。

http://jp.store.panasonic.com/

※1 当社2011年度機種SD-RBM1000の底面積1,010 cm²（幅35.8 cm×奥行28.2 cm）と新製品SD-RBM1001の底面積756 cm²（幅24 cm×奥行31.5 cm）との比較。※2 当社2011年度機種SD-RBM1000のミル時の運転音約60 dB（当社測定値。本体正面より1 mでの測定値）、新製品SD-RBM1001のミル時の運転音約50 dB。※3 当社2011年度機種SD-RBM1000の質量約11.7 kg（米パンケース使用時）、新製品SD-RBM1001の質量約8.0 kgとの比較。※4 当社2011年度機種SD-RBM1000の運転音約60 dB（12.66 SONE）（米を砕くミル運転時、本体正面より1 mでの測定値）と新製品SD-RBM1001の運転音約50 dB（4.6 SONE）との比較。SONE値とは騒音レベルを表すdB（デシベル）に対して、実際に耳に聞こえる大きさ（実感音）を表した単位。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。※写真はイメージで、実際はつくり方や材料によって出来上がりが異なります。

水を用意するだけでパンが手軽につくれるパンミックスラインナップ

■ パナソニック・ナショナル ライスブレッドクッカー・ホームベーカリー用プレミアムパンミックス（ドライイーストタイプ）

パリ発の世界のトップブーランジェリー メゾンカイザーがプロデュース!

プレミアムパンミックスシリーズ発売!

メゾンカイザーについて

エリック・カイザーが開発した伝統的な製パン技術を受け継ぐ本格ブーランジェリー。2001年に海外初出店として日本に上陸して以来、「本格的なフランスパンの専門店」として確固たる地位を築いている。

COREDO日本橋店

しっとり味わい深い
プレミアム食パンミックス【プレーン】
ミックスのうち メゾンカイザートラディショナル 7%使用

皮はパリッと芳醇な味わい
プレミアムフランスパンミックス
ミックスのうち メゾンカイザートラディショナル 29%使用

ビターな香りとすっきりとした甘み
プレミアム食パンミックス【ショコラ味】
ミックスのうち メゾンカイザートラディショナル 7%使用

品名		プレミアム食パンミックス（プレーン）	プレミアムフランスパンミックス ※1	プレミアム食パンミックス（ショコラ味）
品番		SD-PMP10（1斤分×3）	SD-PMF10（1斤分×3）	SD-PMC10（1斤分×3）
希望小売価格		1,000円（税抜）	1,000円（税抜）	1,100円（税抜）
商品				
ライスブレッドクッカー	SD-RBM1001・RBM1000	○	○（SD-RBM1001のみ）	○
ホームベーカリー	1斤タイプ（SD-BMT1001・BM1001・BH1001・BMT1000・BM1000・BH1000・BMS106・BM106・BH106・BMS105・BM105・BH105・BMS104・BM104・BH104・BMS102・BMS101・BM103・BH103・BM102・BH102・BM101・BH101・BT113・BT103・BT102・BT101・BT50・BT100・BT5・BT3E・BT7・BT3・BT2）	○	○（SD-BMT1001・BM1001・BH1001・BMT1000・BM1000・BH1000・BMS106・BM106・BH106・BMS105・BM105・BH105・BMS104・BM104・BH104・BMS102・BMS101・BM103・BH103・BM102・BH102・BM101・BH101・BT113・BT103・BT102専用）	○
	1.5斤タイプ（SD-BMS151・BM152・BM151・BT153・BT152・BT150・BT6）	△	△	△
	2〜1.5斤タイプ（SD-BMT2000）	—	—	—

○=適用機種　△=出来上がりは小さくなります　　●各ミックスともドライイーストつき。

※1 プレミアムフランスパンミックスは、ライスブレッドクッカー（パナソニック製SD-RBM1000、三洋製SPM-RB1000）には、ご使用できません。

■ パナソニック・ナショナル ライスブレッドクッカー・ホームベーカリー用パンミックス（ドライイーストタイプ）

品名		食パンミックス			食パン早焼きコース用	ソフト食パンミックス※2		食パンミックススイート	食パンスイート早焼きコース用	フランスパンミックス※2
品番		SD-MIX100A（1斤分×5）	SD-MIX51A（1.5斤分×5）	SD-MIX200A（2斤分×3）	SD-MIX105A（1斤分×5）	SD-MIX62A（1斤分×5）	SD-MIX57A（1.5斤分×5）	SD-MIX30A（1斤分×5）	SD-MIX35A（1斤分×5）	SD-MIX23A（1斤分×5）
希望小売価格		1,200円（税抜）	1,600円（税抜）	1,400円（税抜）	1,200円（税抜）	1,200円（税抜）	1,600円（税抜）	1,200円（税抜）	1,200円（税抜）	1,200円（税抜）
商品										
ライスブレッドクッカー	SD-RBM1001・RBM1000	○	—	—	○	○（SD-RBM1001のみ）	—	○	○	○（SD-RBM1001のみ）
ホームベーカリー	1斤タイプ（SD-BMT1001・BM1001・BH1001・BMT1000・BM1000・BH1000・BMS106・BM106・BH106・BMS105・BM105・BH105・BMS104・BM104・BH104・BMS102・BMS101・BM103・BH103・BM102・BH102・BM101・BH101・BT113・BT103・BT102・BT101・BT50・BT100・BT5・BT3E・BT7・BT3・BT2）	○	—	—	○（SD-BMT1001・BM1001・BH1001・BMT1000・BM1000・BH1000・BMS106・BM106・BH106・BMS105・BM105・BH105・BMS104・BM104・BH104・BMS102・BMS101・BM103・BH103・BM102・BH102・BM101・BH101・BT113・BT103・BT102専用）	○（SD-BMT1001・BM1001・BH1001・BMT1000・BM1000・BH1000・BMS106・BM106・BH106・BMS105・BM105・BH105・BMS104・BM104・BH104・BMS102・BMS101・BM103・BH103・BM102・BH102・BM101・BH101・BT113・BT103・BT102・BT101・BT100・BT5専用）	—	○	○（SD-BMT1001・BM1001・BH1001・BMT1000・BM1000・BH1000・BMS106・BM106・BH106・BMS105・BM105・BH105・BMS104・BM104・BH104・BMS102・BMS101・BM103・BH103・BM102・BH102・BM101・BH101・BT113・BT103・BT102専用）	○（SD-BMT1001・BM1001・BH1001・BMT1000・BM1000・BH1000・BMS106・BM106・BH106・BMS105・BM105・BH105・BMS104・BM104・BH104・BMS102・BMS101・BM103・BH103・BM102・BH102・BM101・BH101・BT113・BT103・BT102専用）
	1.5斤タイプ（SD-BMS151・BM152・BM151・BT153・BT152・BT150・BT6）	△	○	—	△	—	○	△	△	△
	2〜1.5斤タイプ※3（SD-BMT2000）	—	○ ※4	○ ※5	—	—	○ ※4	—	—	—

○=適用機種　△=出来上がりは小さくなります　　●食パンミックススイートはやや濃い焼き色になります。　●各ミックスともドライイーストつき。

※2 ソフト食パンミックス、フランスパンミックスは、ライスブレッドクッカー（パナソニック製SD-RBM1000、三洋製SPM-RB1000）には、ご使用できません。
※3 2斤タイプのホームベーカリーで、1斤×2袋はご使用できません。※4 出来上がりは1.5斤となります。※5 出来上がりは2斤となります。

グリコ栄養食品米粉パンミックス・米粉のお求めについて

●米粉パン（グルテン入り）／「米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）」または「福盛シトギミックス20A」をお使いください。
＊小麦から取り出したグルテンを添加したパン用米粉です。

●米粉パン（グルテンなし）／「米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」または「福盛シトギ2号」をお使いください。
＊グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。

<お申し込み先>江崎グリコ株式会社　グリコ通販センター
<ご注文>TEL：フリーダイヤル 0120-834-365　WEB：http://www.glico.co.jp

ホシノ天然酵母パン種のお求めについて

50 g（元種）×5袋入り
●50gで食パン約5斤分です。（2〜1.5斤タイプでは約3回分焼けます）

<お申し込み先>インターネットで下記へお申し込みください。
（株）富澤商店　http://www.tomizawa.co.jp/
インターネット以外のお問い合わせ先 TEL 042-776-6488

パン種に関するお問い合わせは
（有）ホシノ天然酵母パン種　お客様ご相談窓口 TEL 042-734-1399

ライスブレッドクッカー・ホームベーカリーで使う小麦粉は、たんぱく質を多く含む（約12〜15 %）強力粉が基本です。国内産の小麦でつくった小麦粉は、銘柄、収穫時期などでたんぱく質量が異なるため、パンのふくらみが小さくなる場合があります。
＊高温多湿な場所、直射日光を避けて保存してください。

パンミックス・プレミアムパンミックスは販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックのショッピングサイト「パナソニック ストア」でもお買い求めいただけます。

Panasonic Store　http://jp.store.panasonic.com/

コーヒーメーカー

食後に一杯、心休まるぜいたくなひととき。

スマホ・携帯で 早わかり 動画

スマホ・携帯で便利を実感！コーヒーメーカーの使い方・特徴が動画でまるわかり

プロが淹れたように、香り高く、味わい深く。

NEW! 4通りの味をたのしめる！

今までのマイコン制御によるマイルド/リッチの「淹れ分け」に加え、新たにメッシュフィルターを付け替えることで挽き分け（粗挽き/中細挽き）の組み合わせが可能に。最近人気のスペシャルティコーヒーも渋みを抑え、風味豊かに味わえます。

（NC-A56のみ）

挽き分け ＼ コース	マイルド	リッチ（イメージ（カフェオレ））
粗挽き	渋み少なくマイルドに ●まろやかなストレート ●アメリカンコーヒー	渋みを抑え後味良く ●スペシャルティコーヒー ●ブレンドコーヒー
中細挽き	コクと苦味のバランス ●コクのあるストレート ●ブレンドコーヒー	コク、苦味をしっかりと ●アイスコーヒー ●カフェオレ

＊上記コーヒーメニューは例です。豆の種類やお好みに応じて選んでいただけます。

本格派のおいしさを自動で引き出し、風味を保つ。

沸騰 浄水 コーヒーメーカー
NC-A56
-K（ブラック） オープン価格※

ミルつき 浄水 コーヒーメーカー
NC-S35P
-K（ブラック） オープン価格※

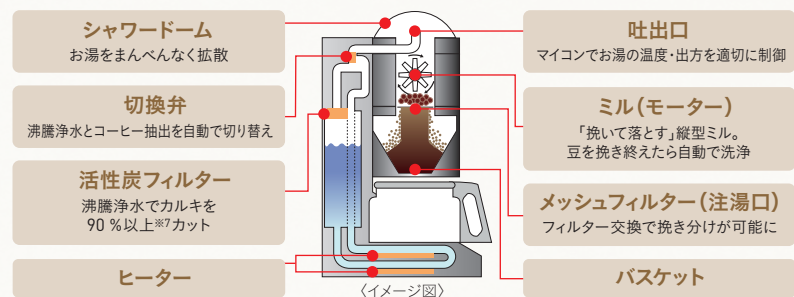
手出し風の味と香りを引き出す

「蒸らして一気ドリップ」でじっくり蒸らして一気に抽出します。
（NC-S35Pのみ）

挽きから抽出まで全自動※6

豆を挽くところからドリップまで全自動※6。手軽に香り高いコーヒーをたのしめます。（NC-A56のみ）

- **シャワードーム** お湯をまんべんなく拡散
- **切換弁** 沸騰浄水とコーヒー抽出を自動で切り替え
- **活性炭フィルター** 沸騰浄水でカルキを90 %以上※7カット
- **ヒーター**
- **吐出口** マイコンでお湯の温度・出方を適切に制御
- **ミル（モーター）** 「挽いて落とす」縦型ミル。豆を挽き終えたら自動で洗浄
- **メッシュフィルター（注湯口）** フィルター交換で挽き分けが可能に
- **バスケット**

〈イメージ図〉

※6 コーヒー粉からもドリップ抽出できます。※7 総トリハロメタン40 ppb、カルキ1 ppm、カビ臭100 pptの原水で試験。

カルキを90 %以上※7カット「沸騰浄水機能」

抽出前にあらかじめ沸騰させたお湯を活性炭フィルターにくりかえし通します。
（NC-A56のみ）

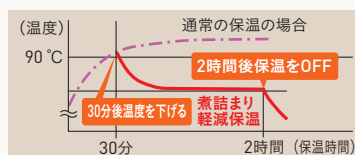
抽出・注湯中が見えるシャワードーム

抽出中の状態が見え、よりわかりやすくなりました。
（NC-A56のみ）

飲み頃温度を適切にコントロール「煮詰まり軽減保温」

30分後自動で保温温度を低くし、煮詰まりを軽減します。

（温度） 90 ℃
通常の保温の場合
2時間後保温をOFF
30分後温度を下げる
煮詰まり軽減保温
30分　2時間（保温時間）

〈イメージ図〉

【コーヒーメーカー仕様一覧表】

品番	消費電力（約 W）	容量（約 mL）	大きさ（約 cm）：幅×奥行×高さ	質量（約 kg）	ミル	抽出方式	ティーサーバー	おいしさ：沸騰浄水	おいしさ：活性炭フィルター	おいしさ：豆の挽き分けフィルター	おいしさ：淹れ分け機能	おいしさ：保温	おいしさ：蒸らして一気ドリップ	使いやすさ：ミル部シャワーオートクリーニング	使いやすさ：保温自動OFF	使いやすさ：ミネラルフィルター	使いやすさ：着脱式水容器	使いやすさ：バスケット
NC-A56	790	5カップ（670）	22.0×24.5×34.5	2.9	●（一体型）	全自動		●	●	●	●	●（マイコン保温）		●	●	●	●	スイング
NC-S35P	680	5カップ（680）	24.5×17.0×30.0	2.3	●（着脱式）	自動	●		●		●	●（マイコン保温）	●		●		●	着脱

交換用活性炭フィルターのお求めについて ●NC-A56用／希望小売価格 1,000円（税抜） ●NC-S35P用／希望小売価格 800円（税抜）

＊活性炭フィルター、浄水フィルターは1日1回使用の場合、2年に1回が交換の目安。サービス（補修）部品として別売しています。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。※写真はイメージで、実際はつくり方や材料によって出来上がりが異なります。

マイコン 沸騰ジャーポット

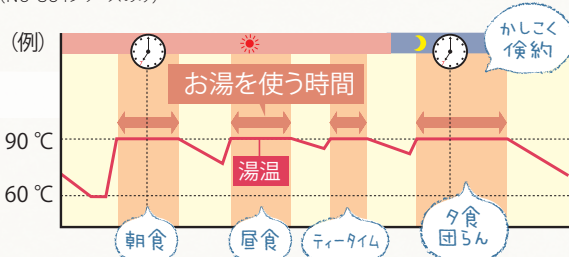
省エネ 沸騰も保温も上手に省エネ。

保温中の電気代を抑える 真空断熱材

真空断熱材「U-Vacua」を内容器の側面に使用（NC-SU4・HU4・BJ4シリーズのみ）。

〈イメージ図〉

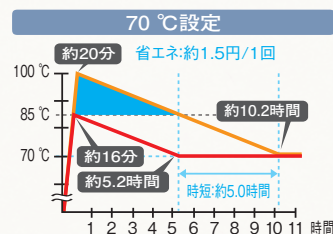
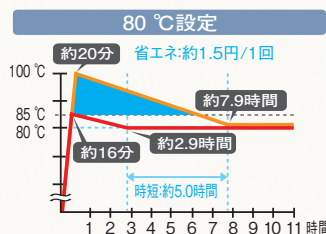
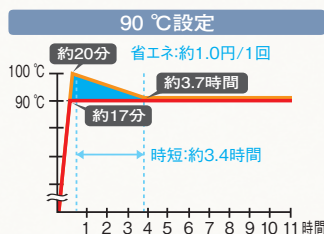
学習省エネ 使わないときは自動でOFF

家庭ごとの使用パターンを記憶し、使わない時間帯は自動的にヒーターをOFFする「学習省エネ」。保温電気代をかしこく倹約します。（NC-SU4シリーズのみ）

＊記憶している時間に自動的に湯を沸かしはじめるので、他の機器の電源が同じブレーカーに配線されている場合、同時に通電するとブレーカーが落ちることがあります。
＊「学習省エネ」の省エネ効果は、ご家庭ごとに異なります。使用時間が一定しているほど、より効果的です。

NEW! お好み温調 設定温度に時短で湯沸かし

設定した温度でお湯を沸かす「お好み温調」。かしこく省エネ・時短を実現します。

＊NC-SU304の場合のデータです。80 ℃設定、70 ℃設定の場合、確実に設定温度まで上げるため約85 ℃まで沸かします。
＊NC-HU4シリーズは約3～4.5時間、NC-BJ4シリーズは約2～3時間、NC-EJ4シリーズは約1～1.5時間の時短効果があります。

— 通常湯沸かし　— お好み温調

＊省エネ効果は、室温・水温23 ℃、満水の場合に湯沸かしを行い、湯沸かし完了時の電気代を比較。＊時短効果は、室温・水温23 ℃、満水の場合に湯沸かしを開始し、保温安定完了時までの時間を比較。

【マイコン 沸騰ジャーポット仕様一覧表】

品番	消費電力（約 W）湯沸かし時	大きさ（約 cm）幅×奥行×高さ	質量（約 kg）	容量（約 L）	省エネ※3						
					90 ℃設定時			U-Vacua	学習省エネ※3	お好み温調※4	タイマー
					年間総消費電力量（約）※3	年間総電気代※3	1日の総消費電力量（約）※3				
NC-SU224 -T（ブラウン）	910	24.7×34.5×25.3	2.9	2.2 L	190.16 kWh	約5,100円	0.52 kWh	●	●	90 ℃ 80 ℃ 70 ℃	4･6･8･10時間
NC-SU304 -T（ブラウン）	910	24.7×34.5×29.0	3.1	3.0 L	226.48 kWh	約6,100円	0.62 kWh				
NC-SU404 -T（ブラウン）	910	24.7×34.5×33.9	3.4	4.0 L	279.64 kWh	約7,500円	0.77 kWh				
NC-HU224 -W（ホワイト）	910	24.5×32.6×25.2	2.8	2.2 L	215.92 kWh	約5,800円	0.59 kWh	●		90 ℃ 80 ℃ 70 ℃	4･6･8･10時間
NC-HU304 -W（ホワイト）	910	24.5×32.6×28.9	3.0	3.0 L	252.86 kWh	約6,800円	0.69 kWh				
NC-BJ224 -C（ベージュ）	700	21.7×28.7×23.8	2.1	2.2 L	273.60 kWh	約7,400円	0.75 kWh	●		90 ℃ 80 ℃ 70 ℃	4･6･8･10時間
NC-BJ304 -C（ベージュ）	700	21.7×28.7×27.5	2.2	3.0 L	317.53 kWh	約8,600円	0.87 kWh				
NC-EJ224 -W（ホワイト） -Y（イエロー）	700	21.7×28.8×23.5	1.7	2.2 L	381.35 kWh	約10,300円	1.04 kWh			90 ℃ 80 ℃ 70 ℃	6時間
NC-EJ304 -W（ホワイト）	700	21.7×28.8×27.2	1.8	3.0 L	448.84 kWh	約12,100円	1.23 kWh				

※2 クエン酸洗浄をするときは、別売フィルターを取り外してください。付けたまま洗浄するとにおいが残る原因になります。※3 室温23 ℃、湯沸かし2回/1日、再沸騰1回/1日、保温90 ℃で23時間/1日、365日/年間。新電力料金目安単価27円/kWh（税込）2014年9月末日で算出。季節による周囲温度等の条件により変動する場合があります。※4 お好みの設定温度まで沸かして保温。浄水器の水やミネラルウォーターなど、カルキ飛ばしの必要がない水の場合に設定してください。沸騰させていないため、ミルクつくり用としては使わないでください。※5 沸騰した後の余分な湯沸かしを抑えて蒸気をカット。当社2008年度機種NC-SU302との比較。室温23 ℃、水温23 ℃、定格水量にて湯沸かしをしたとき、沸騰開始からセンサーによるヒーターOFF後2分経過までの

このページはNC-SU4シリーズの機能を中心にご説明しています。　＊実際の製品にはご使用上の注意を表示しています。※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

使いやすさ 便利でお手入れラクラク。

用途に合わせた4段階給湯

押し加減と押し続けている時間で、給湯量が自動的に増加します（4段階）。
（NC-SU4シリーズのみ）

カフェ給湯

ドリップコーヒーの給湯におすすめです。

コードレス電動給湯

電源なしでも約8～10時間給湯できます。自動充電式なので、屋外でも活躍します。
（NC-SU4・HU4シリーズのみ）

-T

2.2L NC-SU224

3.0L NC-SU304

4.0L NC-SU404

-T（ブラウン） オープン価格※

-W

2.2L NC-HU224

3.0L NC-HU304

-W（ホワイト） オープン価格※

おいしさ お茶のおいしさが引き立つ。

「弱アルカリ沸騰」のボタンを押すと沸騰時間が約10分長くなり、カルキを約90 %カット※1。さらにお湯pHがアルカリ化し、お茶の旨み成分（アミノ酸類）、カテキン等の抽出をアップ。おいしくヘルシーなお茶が淹れられます。
（NC-SU4・HU4シリーズのみ）
＊アルカリ性pH値8.6 pH（当社測定値）。

※1 弱アルカリ沸騰湯沸かし時、カルキ1 ppmの原水で試験。

-C

2.2L NC-BJ224

3.0L NC-BJ304

-C（ベージュ） オープン価格※

-W -Y

2.2L NC-EJ224

-W（ホワイト） -Y（イエロー）
オープン価格※

3.0L NC-EJ304

-W（ホワイト） オープン価格※

クエン酸のお求めについて

内容器のお手入れはクエン酸洗浄機能でカンタンにできます。洗浄用クエン酸はパナソニック製品取扱店でお求めください。
＊電気ケトルでも使用できます。

●洗浄用クエン酸は、食品添加物につき、食品衛生上無害です。

品番	内容	希望小売価格
SAN-80	（40 g×2袋）	希望小売価格280円（税抜）
SAN-200	（40 g×5袋）	希望小売価格700円（税抜）
SAN-400	（40 g×10袋）	希望小売価格1,200円（税抜）

別売フィルターのお求めについて

お湯のおいしさを大切にするため、年に1度はフィルターの交換を！＊クエン酸洗浄しないでください。※2

対応機種	品番	希望小売価格
NC-SU4、HU4、BJ4、SU2、SU3シリーズ用セラミックフィルター	NC-CF1	希望小売価格2,000円（税抜）
NC-SU4、HU4、BJ4、SU1、SUA、SU、HXシリーズ用活性炭フィルター	NC-KF8	希望小売価格2,000円（税抜）
NC-JE、JD、JC、JAL、JA、JL、LMシリーズ用 ミネラル 浄水フィルター	NC-MF2	希望小売価格3,000円（税抜）

＊NC-SU4、HU4、BJ4は、購入時にはフィルターは付属していません。

	おいしさ			使いやすさ										
スチームセンサー※5	ダイヤモンドフッ素&備長炭内釜	弱アルカリ沸騰	保温温度選択※6	たっぷりなめらか給湯※7	自動充電式コードレス給湯	段階給湯	カフェ給湯	再沸騰	液晶表示	お知らせブザー	クエン酸洗浄	ふたロック※8	カラだき防止	水位表示
●	●	●	98 ℃・90 ℃ 80 ℃・70 ℃ ※9	●	●	4段階 ※13	●	●	●	●	●	●	●	赤玉
	●	●	98 ℃・90 ℃ 80 ℃・70 ℃ ※10		●	2段階 ※14	●	●	●	●	●	●	●	赤玉
	●		98 ℃・90 ℃ 80 ℃・70 ℃ ※11			2段階 ※14	●	●	●		●	●	●	赤玉
	●		98 ℃・90 ℃ 80 ℃・70 ℃ ※12				●	●			●	●	●	赤玉

蒸気量を比較した場合。NC-SU302は約14 g、NC-SU304は約3.5 g（当社調べ）。季節による周囲温度等の条件により変動する場合があります。※6 お買い上げ時は自動90保温に設定されています（室温23 ℃・満水の場合）。※7 お湯の飛び散りが少なく、たっぷり給湯。沸騰直後はなめらかなお湯の流れにならない場合があります。※8 つまみを押して、さらにひき上げる２アクションタイプ。誤操作を防ぎます。※9 沸騰から70 ℃になるまで約7～12時間かかります。※10 沸騰から70 ℃になるまで約6～10時間かかります。※11 沸騰から70 ℃になるまで約5～7時間かかります。※12 沸騰から70 ℃になるまで約2～4時間かかります。※13 押し加減と押し続けている時間で給湯量が自動的に増加。※14 押し加減で給湯量が自動的に増加。

Nationalブランド商品は、Panasonicブランドに随時切り替えさせていただきますのでご了承ください。

ファイバーミキサー 食物繊維たっぷりのジュースが手軽につくれる。

なめらかな口当たりのスムージーがつくれる

切削性、耐久性に優れた「ブラックハードチタンコートファイバーカッター」が食物繊維を細かくかくはんすることで、仕上がりはなめらか。ミキサー本体だけでなくタンブラーミキサーにも搭載しているので、いつでも繊維たっぷりのジュースを味わえます。

ミキサー使用時

野菜たっぷりスムージーもふたを開けずにブレンドできる「スムージーバー」（MX-X700・X500・X300のみ）

スムージーバーを使うと、空回りしやすい葉菜類もミキサーコップふたを開けずにかくはんができます。
できたスムージーをかき出すときにも便利です。

スムージーバー

かき混ぜ

かき出し

加水量を減らし一杯当たりの栄養価が高い「野菜たっぷりスムージー」が手軽に

タンブラーミキサー使用時

NEW! 必要な分を手軽につくれる「タンブラーミキサー」搭載（MX-X700・X500・X100のみ）

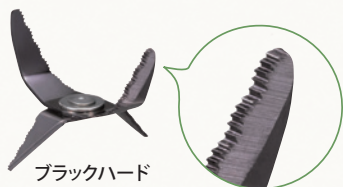
本体にタンブラーミキサーをセット

本体から外し、ひっくり返してふたをする

タンブラーとしてそのまま飲める！

グラスに移しかえる必要がないのでラクで洗い物も少ない♪

のこぎり刃で、なめらかに

のこぎり刃が野菜や果物の食物繊維を細かくかくはんするので、なめらかに仕上がります。

ブラックハードチタンコートファイバーカッター

使い分けでメニュー広がる「高速・低速モード」

高速回転では、より細かくなめらかな口当たりに。低速回転では食材の発熱を抑えられ、冷たさや気泡が保たれるため、ふんわりした食感や温度をそのままキープできます。

低速　柔らかい果物やスイートバー使用時に

高速　野菜や果物など通常のジュースやスープに

安全設計

ミキサーコップふた連動

ミキサーコップふたを閉めないと回転しない安全設計です。（MX-X700・X500・X300のみ）

〈イメージ図〉

タンブラーコップ連動

タンブラーコップをタンブラーコップ台にセットしないと回転しない安全設計です。（MX-X700・X500・X100のみ）

モーター保護装置

材料を入れすぎるとモーターに負担がかかり、保護装置が働いて運転が止まります。

スムージーもスープもなめらか食感でおいしく。

1000 mL

MX-X700
-T(ブラウン)
オープン価格※

700 mL

MX-X500
-P(ピンク)
オープン価格※

700 mL

MX-X300
-K(ブラックメタル)
オープン価格※

400 mL

MX-X100
-S(シルバー)
オープン価格※

ミキサーとジューサーはここが違う!

ミキサーは砕く・混ぜる

水や牛乳を入れて、水分を補います。

メニュー例
●ジュース ●シェイク
●スムージー ●フローズン
●スープ

ジューサーは絞る

果汁や野菜の水分がそのままジュースになります。

メニュー例
●100%ジュース ●豆乳

【ファイバーミキサー仕様一覧表】

品番	消費電力(約W)	大きさ(本体約cm):幅×奥行×高さ	質量(約kg)※1	ミキサー 容量(約mL)	ミキサー カッターコーティング	ミキサー スムージーバー	タンブラーミキサー 容量(約mL)	タンブラーミキサー タンブラーコップふた	タンブラーミキサー カッターコーティング	ミル 容量(約) ドライ※2	ミル 容量(約) ウェット	ミル ミルコップふた	ミル お茶ミルコップ	スイートバー	高速・低速モード	フラッシュ機能※3	清潔 ガラス製ボトル ミキサー	清潔 ガラス製ボトル ミル	カッター着脱ホルダー	安全スタート機構 ミキサーコップふた連動	安全スタート機構 タンブラーコップ連動	安全対応 モーター保護装置
MX-X700	255	20.3×21.4×36.7	2.9	1000	ブラックハードチタンコート	●	400	●	ブラックハードチタンコート	50 g	200 mL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MX-X500	245	20.3×21.4×35.1	2.7	700	ブラックハードチタンコート	●	400	●	ブラックハードチタンコート	50 g	200 mL	●			●	●	●	●	●	●	●	●
MX-X300	245	20.3×21.4×35.1	2.7	700	ブラックハードチタンコート	●									●	●	●		●	●		●
MX-X100	230	16.3×21.4×34.8	1.6				400	●	ブラックハードチタンコート	50 g	200 mL	●			●	●		●			●	●

■別売品一覧(ファイバーミキサー用)

タンブラーコップ(完成品)
AVA47-242-W0(ホワイト)
AVA47-242-T0(ブラウン)
希望小売価格 **3,200**円(税抜)
【使用可能機種】
MX-X38・X39・X48・X49・X58・X59・X100・X108・X109・X300・X500・X700(MX-X100・X500・X700は同梱)

タンブラーコップふた
(タンブラーコップ台はついていません)
AVB33-242-T0(ブラウン)
希望小売価格 **600**円(税抜)
【使用可能機種】
MX-X38・X39・X48・X49・X58・X59・X100・X108・X109・X300・X500・X700(MX-X100・X500・X700は同梱)

ミルコップ(完成品)
AVA14-200-W0(ホワイト)
AVA14-200-T0(ブラウン)
希望小売価格 **3,000**円(税抜)
【使用可能機種】
MX-X38・X39・X48・X49・X58・X59・X100・X108・X109・X300・X500・X700(MX-X58・X59・X100・X108・X109・X500・X700は同梱)

ミルコップふた
(ミルコップはついていません)
AVA80-184-W(ホワイト)
希望小売価格 **400**円(税抜)
【使用可能機種】
MX-X37・X38・X39・X47・X48・X49・X57・X58・X59・X100・X107・X108・X109・X300・X500・X700(MX-X58・X59・X100・X108・X109・X500・X700は同梱)

お茶ミルコップ
(ミルコップ台はついていません)
AVE30-184-G(グリーン)
希望小売価格 **400**円(税抜)
【使用可能機種】
MX-X37・X38・X39・X47・X48・X49・X57・X58・X59・X100・X107・X108・X109・X300・X500・X700
(MX-X58・X59・X108・X109・X700は同梱)
*上記以外のミルコップ台は使用できません。

付属品を上手に使えばレシピいろいろ広がる!

ジュースやスープづくりに

ミキサー

ブルーベリーヨーグルト　コーンスープ

必要な分をさっと手軽に

タンブラーミキサー

にんじんとオレンジのソイジュース　エビとアボカドの豆乳クリームパスタ

粉砕やすりつぶしが手軽に

ミル

マヨネーズ　きな粉

組み合わせて2層のドリンクがつくれる

タンブラーミキサー＋ミル

タンブラーミキサーでジュース　ミルでマンゴー
タンブラーミキサーでジュース　ミルで小豆

トロピカルココナッツカクテル　小豆とココナッツのカクテル

アイスクリームなどのスイーツづくりに

スイートバー

アイスクリーム　ごま豆乳ムース

お茶の葉を細かく粉砕

お茶ミル

粉末ティー　緑茶入りクッキー

※1 ミキサー使用時。MX-X100はタンブラーミキサー使用時。※2 大豆の場合。※3 スイッチをフラッシュに合わせている間だけカッターが回転し、混ぜ具合を加減できます。
*以下の材料は調理できません。●ミキサー・タンブラーミキサー:市販の氷、乾燥大豆、穀類、じゃこ・干しえびなどの乾物類、肉・魚類、流動食づくり、ゆでたじゃがいも、とろろいも、ジャムなど。●ミル:レーズンなどの水分を抜いた果物類、たくあん・肉類などの繊維や筋の多いもの、水分を加えない野菜のペースト、肉のすり身、うこん、氷砂糖、黒砂糖、魚の骨・皮・頭、生大豆、ゆで卵、野菜のみじん切り、ピーナッツなどの油分の出るもの、昆布など。*連続して使うときは4分ごとに、2分以上休ませてください。(ミキサー・タンブラーミキサー使用時) *氷は家庭用冷蔵庫でつくった約2.5 cm角(約15 g)以下の角氷をご使用ください。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。 *実際の製品にはご使用上の注意を表示しています。

低速ジューサー

VITAMINSERVER
ビタミンサーバー

栄養たっぷりのフレッシュジュースも、
フローズンスイーツもできて1台2役。

45回転/分※1の低速回転

〈イメージ図〉

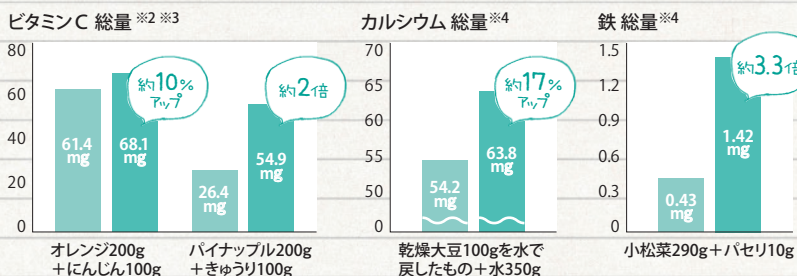
低速圧縮絞り方式

スクリューをゆっくり回転させて、食材を圧縮しながらすりつぶすことで、空気を含みにくく、ビタミンCたっぷりのジュースがつくれます。仕上がりもなめらかです。

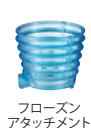
フレッシュジュースはもちろん、多彩なメニューがつくれる
ジュースアタッチメント

凍った食材から
フローズンスイーツがつくれる
フローズンアタッチメント

ゆっくりていねいに絞る。

＊当社調べ。品種・季節・鮮度により異なります。
測定：㈱テクノサイエンス

MJ-L500
-S（シルバー）
オープン価格※

VITAMINSERVER
ビタミンサーバー

【低速ジューサー仕様一覧表】

品番	消費電力（約W）	大きさ（本体約cm）：幅×奥行×高さ	質量（約kg）	容量（約mL）	使いやすさ	
					フローズンアタッチメント	レシピブック
MJ-L500	150	18.5×17.6×43.2	4.0 ※5	400 ※6	●	●

■別売品一覧（低速ジューサー用）

フローズンアタッチメント
AJD38-153-A0
希望小売価格
1,300円（税抜）
【使用可能機種】
MJ-L500
（MJ-L500は同梱）

ジュースカップ
AJD05-153-K1
希望小売価格
1,000円（税抜）
【使用可能機種】
MJ-L500
（MJ-L500は同梱）

絞りかすカップ
AJD36-153-K1
希望小売価格
1,000円（税抜）
【使用可能機種】
MJ-L500
（MJ-L500は同梱）

※1 定格負荷時。投入する材料や、電源電圧の変動などにより変わります。※2 当社高速切削方式ジューサー（MJ-M32）61.4 mgに対し新製品（MJ-L500）68.1 mg【試験方法】オレンジ200 gとにんじん100 gを一緒に絞った場合のジュース中の総ビタミンCの総量を測定【試験成績書番号】14020385-007〜14020385-012 ※3 当社高速切削方式ジューサー（MJ-M32）26.4 mgに対し新製品（MJ-L500）54.9 mg【試験方法】パイナップル200 gときゅうり100 gを一緒に絞った場合のジュース中の総ビタミンCの総量を測定【試験成績書番号】14020386-007〜14020386-012 ※4 <カルシウム>当社高速切削方式ジューサー（MJ-M32）54.2 mgに対し新製品（MJ-L500）63.8 mg【試験方法】乾燥大豆100 g（水で戻したもの）に水350 gを加えて絞った場合のカルシウムの総量を測定【試験成績書番号】14020389-007〜14020389-012 <鉄>当社高速切削方式ジューサー（MJ-M32）0.43 mgに対し新製品（MJ-L500）1.42 mg【試験方法】小松菜290 gとパセリ10 gを一緒に絞った場合の鉄の総量を測定【試験成績書番号】14020388-007〜14020388-012 ※5 ジュースアタッチメント使用時。※6 ジュースカップ。

ジューサー（高速切削方式）

ごくごく飲みやすいから、毎日飲みたくなる！

すっきりしたジュースがカンタンにできる

新採用のすっきりフィルターで、さらっとしていて、すっきりした飲みやすいジュースが、ご家庭でカンタンにつくれます。

ムダなく絞ってお手入れカンタン

ダブルスピン方式だから、たっぷり絞れて
最大で約20％増量*

高速回転カッター
材料を細かく切削。チタンコーティングで切れ味長持ち。

低速回転スピンナー
騒音、振動を抑えて細かくなった材料をかすとジュースに分離。

&

カスポン方式
たまった絞りかすをまとめてポン。そのままお料理にも使いやすい。

*絞れるジュース量が最大で約20％アップ（絞り率：材料単位重量あたりのジュース採取量＜重量比＞／当社1999年度機種MJ-C39のシングルスピン方式に対して）材料、品種、季節、鮮度により異なります。

ジュースの食物繊維が増量※7

材料をより細かく切削することで、食物繊維たっぷりの健康ドリンクがつくれます。

※7 当社2006年度機種MJ-M30に対して、にんじんジュースの自社測定法による（材料・品種・季節・鮮度により異なります）。

食物繊維*量を調整できる

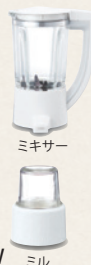
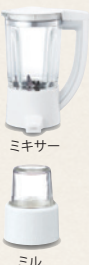
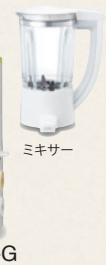
*食物繊維とは「80％エタノール不溶解分」をさし、にんじんの場合、食物繊維（主として水溶性）、たんぱく質を含みます。

豆乳*もカンタン手づくり

*加熱していない豆乳・おからは食べられません。
（MJ-M32のみ付属）

スマホ・携帯で 早わかり動画
スマホ・携帯で便利を実感！ジューサーの使い方・特徴が動画でまるわかり

かたい食材も、たっぷりと、ギュッとしっかり絞りきる。

ジューサーミキサー
MJ-M32
-V（パープル）
-W（ホワイト）
オープン価格※

ジューサーミキサー
MJ-M22
-G（グリーン）
オープン価格※

ジューサー
MJ-M12
-D（オレンジ）
オープン価格※

【ジューサー仕様一覧表】

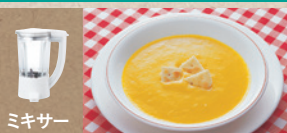
品番	消費電力（約W）ジューサー	消費電力（約W）ミキサー	大きさ（本体約cm）：幅×奥行×高さ	質量（約kg）	ジューサー 容量（約mL）	ジューサー カッターコーティング	ミキサー 容量（約mL）	ミキサー カッターコーティング	ミル 容量（約） ドライ※9	ミル 容量（約） ウェット	豆乳サーバー	スイートバー	清潔 ガラス製ボトル ジューサー	清潔 ガラス製ボトル ミキサー	清潔 ガラス製ボトル ミル	安全対応 安全スタート機構	安全対応 モーター保護装置
MJ-M32	210	230	18.2×23.0×32.2（ジューサー使用時）	3.0 ※8	500	チタンコート	700	ブラックハードチタンコート	50 g	200 mL	●	●	●	●	●	ミキサーコップふた連動	●
MJ-M22	210	230	18.2×23.0×37.4（豆乳サーバー使用時） 18.2×23.0×37.5（ミキサー使用時）	3.0 ※8	500	チタンコート	700	ブラックハードチタンコート					●	●		ミキサーコップふた連動	●
MJ-M12	210		18.2×23.0×28.8（ミル使用時）	3.0	500	チタンコート							●				●

■別売品一覧（ジューサー用）

豆乳サーバー（完成品）
AJA20-135-W2（ホワイト）
希望小売価格
1,400円（税抜）
【使用可能機種】
MJ-M11・M12・M21・M22
（MJ-M30・M31・M32は同梱）

ミルコップ（完成品）
AVA14-211-W1（ホワイト）
希望小売価格
4,000円（税抜）
【使用可能機種】
MJ-M21・M22
（MJ-M31・M32は同梱）

ミキサーコップ（完成品）
AVA29-211W1S（ホワイト）
希望小売価格
5,500円（税抜）
【使用可能機種】
MJ-M11※10・M12※10
（MJ-M21・M22・M31・M32は同梱）

スイートバー
AVA43-211-W1（ホワイト）
希望小売価格
1,300円（税抜）
【使用可能機種】
MJ-M11※10・M12※10・M21・M22
（MJ-M31・M32は同梱）

ジューサー　低速と高速それぞれの特長！

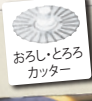
	低速ジューサー（低速圧縮絞り方式）	ジューサー（高速切削方式）
方式	低速回転のスクリューで材料を圧縮しながらギュッと絞る	高速回転のカッターで細かく切削しながらジュースを絞る
	水分の多いやわらかい食材が得意	繊維質の多いかたい食材が得意
摂取しやすい栄養素	ビタミンC、カルシウム、鉄	水溶性食物繊維
その他	◎刃がないので安心して使える ◎凍った食材からフローズンスイーツがつくれる	◎ミキサーやミルなどを付属したタイプがある

※8 ジューサー使用時。※9 大豆の場合。※10 ミキサーコップAVA29-211W1Sを使用する際、カッター着脱ホルダーAVF26-211-W1〈希望小売価格500円（税抜）〉を設置する必要があります。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。　*実際の製品にはご使用上の注意を表示しています。

フードプロセッサー

ごちそうが手早く出来上がるひみつ。

いろいろ使えて、料理がはかどる。下ごしらえから仕上げまで大活躍。

※1 うどん・パスタは低速スイッチがあるMK-K81・K61のみ。

きざむのも、おろすのも、お手のもの。

MK-K81 -W（ホワイト） オープン価格※

MK-K61 -W（ホワイト） オープン価格※

MK-K48P -W（ホワイト） オープン価格※

＊ブラックハードチタンコートカッター、辻調グループ校監修別冊レシピブックはMK-K81・K61のみ。

■容量の目安

材料	たまねぎ	魚のすり身	ハンバーグのたね	大根	大根・長芋	パン生地
カッター	ナイフカッター			鬼おろしカッター	おろし・とろろカッター	パンの羽根
最大量	300 g	300 g	最大量 500 g	最大量 250 g	最大量 250 g	小麦粉 150 g限定
最少量	50 g	100 g				

■別売カッター一覧

鬼おろしカッター
AUF77U1491D4
希望小売価格 **1,200**円（税抜）
【使用可能機種】
MK-K48・K48P・K60・K60P・K80・K80P
(MK-K81・K61は同梱)
鬼おろしを紹介した取扱説明書つき

パンの羽根
AUF84-137-W
希望小売価格 **1,000**円（税抜）
【使用可能機種】
MK-K48・K48P・K60・K60P・K80・K80P
(MK-K81・K61は同梱)
パン生地づくりを紹介した取扱説明書つき

スライス・せん切りカッターセット（完成品）
AUA08-137-W
希望小売価格 **6,500**円（税抜）
【使用可能機種】
MK-K48・K48P・K60・K60P・K80・K80P
(MK-K81は同梱)

【フードプロセッサー仕様一覧表】

品番		消費電力（約W）	容量（約g）	大きさ（本体約cm）：幅×奥行×高さ	質量（約kg）	使いやすさ										清潔
						きざむ・する・混ぜる	粗おろし	おろすとろろ	スライスせん切り	パン生地練り	高速スイッチ	あらびきスイッチ	低速スイッチ	入れすぎストッパー※2	コードリール	ガラス製容器
パンの羽根つき	MK-K81	120	500 ハンバーグのたね	15.4×22.5×21.2 ※3	2.8 ※3	● ※4	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
パンの羽根つき	MK-K61					● ※4	●	●		●	●	●	●	●	●	●
	MK-K48P			15.4×22.5×19.0 ※3	2.6 ※3	●		●						●		●

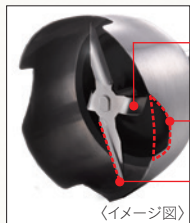
※2 材料を入れすぎるとモーターに負担がかかり、保護装置が働いて運転が止まります。※3 ナイフカッター使用時。※4 ブラックハードチタンコートカッター採用。
＊かたいものや粘りけの多いものなど、以下の材料は調理できません。●ナイフカッター：コーヒー豆、すじ肉、棒だら、乾燥したパン、するめ、干ししいたけ、乾燥大豆やだし昆布などのかたい乾物類、冷凍食品、氷、納豆、長芋、じねんじょ、つくね芋、いちょう芋、アロエ、泡立て、ジュースの調理など。●鬼おろしカッター、おろし・とろろカッター：つくね芋、じねんじょ、いちょう芋、しょうが、たまねぎ、うこん、よもぎ、アロエなど。●スライス・せん切りカッター：ハム・サラミソーセージ、かぼちゃ、ごぼう、チーズ、しょうが、昆布、するめ、こんにゃく、柿や桃などかたい種のあるもの、冷凍食品、氷、長芋、じねんじょ、つくね芋、いちょう芋、葉の巻きの緩い春の新キャベツ、ねぎ、トマトなど。

ハンドブレンダー

いろんな料理がささっとつくれる。

下ごしらえから仕上げまで1台4役で大活躍。

しっかり切削&かくはん「4枚刃ブレンダーカッター」

サブブレードで食材を循環させながら、ストレートブレードで細かく切削するので、スムージーやスープなどをなめらかな仕上がりに。鍋の中でも直接調理ができます。

〈イメージ図〉

鍋やボウルの中でも直接調理ができる
ステンレス製のブレンダーカッター

誤操作を防ぐ機能

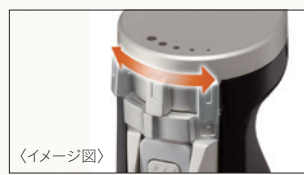
使わないときやアタッチメント取り付け/取り外しのときなどの誤操作を防ぎます。

チャイルドロック

2アクションスイッチ

〈イメージ図〉

スピードコントロールできる

「スピード調整ダイヤル」で素材に適した調理ができます。
（MX-S300のみ）

〈イメージ図〉

スープづくりから野菜カット、ホイップまでこれ1台。

MX-S300
-K（ブラック）
オープン価格※

MX-S100
-W（ホワイト）
オープン価格※

■別売品一覧（ハンドブレンダー用）

専用カップ
AMA37-236
希望小売価格**1,000**円（税抜）
【使用可能機種】
MX-S300・S100
（MX-S300・S100は同梱）

チョッパーボウル
AMD00-137
希望小売価格**1,600**円（税抜）
【使用可能機種】
MX-S300
（MX-S300は同梱）

■容量の目安

材料例	たまねぎ	肉	魚・いか・えび	生クリーム	卵白
アタッチメント	チョッパーアタッチメント			泡立て器アタッチメント	
最大量	200 g	200 g	200 g	最大量 200 mL	最大 4個
最小量	50 g	50 g	80 g		

【ハンドブレンダー仕様一覧表】

品番	消費電力（約 W）	大きさ（約 cm）：幅×奥行×高さ	質量（約 kg）	使いやすさ					
				ブレンダーアタッチメント定格時間1分※5	専用カップ	チョッパーアタッチメント定格時間1分※5	泡立て器アタッチメント定格時間2分※5	チャイルドロック&2アクションスイッチ	スピード調整ダイヤル
MX-S300	200（ブレンダーアタッチメント使用時）	6.4×7.0×39.7（ブレンダーアタッチメント使用時） 13.9×13.9×35.8（チョッパーアタッチメント使用時） 6.0×6.8×45.7（泡立て器アタッチメント使用時）	0.9（ブレンダーアタッチメント使用時） 1.1（チョッパーアタッチメント使用時） 0.9（泡立て器アタッチメント使用時）	●	●	●	●	●	●
MX-S100		6.4×7.0×39.7（ブレンダーアタッチメント使用時）	0.9（ブレンダーアタッチメント使用時）	●	●			●	

※5 定格時間以上の運転はしないでください。＊かたいものや粘りけが強いものなど、以下の材料は調理できません。●ブレンダーアタッチメント：コーヒー豆、棒だら、乾燥したパン、するめ、干ししいたけ、乾燥大豆やだし昆布などかたい乾物類、冷凍した食品・氷、生のじゃがいも・さつまいも、かぼちゃ、パン生地、納豆、じねんじょ、つくねいも、おくら、肉・魚など。●チョッパーアタッチメント：コーヒー豆、棒だら、乾燥したパン、するめ、干ししいたけ、乾燥大豆やだし昆布などかたい乾物類、冷凍した食品・氷、パン生地、納豆、じねんじょ、つくねいも、すじ肉など。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。　＊実際の製品にはご使用上の注意を表示しています。

コンパクトオーブン

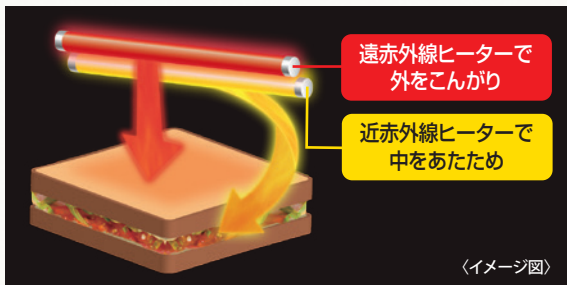
トーストもカンタン料理もすばやくおいしく。

遠近赤外線ダブル加熱

遠近赤外線のダブル加熱で外をこんがり、中をあたためます。

パリッと、あったか！

遠赤外線ヒーターで外をこんがり

近赤外線ヒーターで中をあたため

〈イメージ図〉

予熱いらずのオーブン機能でささっと一品。

NB-DT50
-T（ブラウン）
オープン価格※

ワンタッチで火加減と時間をコントロール 7つのオートキー

オートキーなら、ボタンを押すだけでマイコンが自動的に温度を変えてあたためや調理をしてくれるのでオーブンメニューも手軽にたのしめます。

8段階の温度調節で時短オーブン調理

オーブンはメニューに合わせた温度調節で、予熱の手間いらず。スピーディに加熱できます。

パンづくりも手軽に

二次発酵から焼き上げまでパンづくりに適した温度設定ができます。

【コンパクトオーブン仕様一覧表】

品番		消費電力（約W）	大きさ（約cm）：幅×奥行×高さ	質量（約kg）	おいしさ							使いやすさ		
					マイコンオートメニュー	焼き色調節	ヒーター	温度調節	手づくりパンキー	もち焼き網	受け皿	デジタル表示	タイマー	パンくずトレイ（スライド式）
遠近赤外線ダブル加熱	NB-DT50	1300	（外　寸）33.1×30.5×26.3 （庫　内）26.0×25.0×10.5 （受け皿）23.5×23.5×1.8	3.3	●（メニュー8つ）	●（5段階）	上：遠赤外線・近赤外線 下：遠赤外線	●（発酵40℃ 140〜260℃）	●	●	●	●（タイマー残時間表示）	0.5〜25分計 ※1	●

※1 パンの発酵は1〜40分。

●庫内が高温になると温度調節して一時的にヒーターの通電が切れ、温度が下がると自動的に通電されます。
●厚切りパンは、上側が少し濃く焼き上がります。●周囲の壁から片面を開放し、側面・後面を4.5 cm以上、上面を10 cm以上離してご使用ください。

オーブントースター

たっぷり焼いて、みんなで一緒に味わえる。

カンタンにおいしく焼き上げ

〈4つのオートキー〉

食パンも焼きいもも自動で上手に焼き上げます。

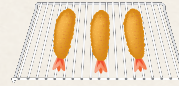
焼き色を選べる

〈焼き色調節キー〉

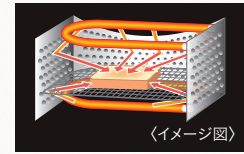
お好みの焼き色を選べます。

一度に食パンを3枚、グラタンを3皿焼けます。

＊受け皿のサイズは、30.7 cm×25.5 cmです。この中に入るお皿を使用してください。

フライネットを使って余分な油を落とします。

〈イメージ図〉

ワイドに焼ける

〈3面ディンプル庫内〉

〈イメージ図〉

3面ディンプル庫内で、熱をさまざまな方向へワイドに反射させて庫内全体をムラを抑えてあたためます。ワイドビッグ庫内なので、一度に食パン3枚を焼くことができます。

〈マイコンタイプ〉

NT-T59P

-N（シャンパンゴールド）

オーブン価格※

-N

〈火力5段切換タイプ〉

NT-T500

-K（ダークメタリック）

オーブン価格※

-K

〈火力4段切換タイプ〉

NT-T40

-S（シルバー）

オーブン価格※

-S

〈火力2段切換タイプ〉

NT-T300

-C（ベージュメタリック）

オーブン価格※

-C

〈火力2段切換タイプ〉

NT-T100

-W（ホワイト）

オーブン価格※

-W

〈たて型タイプ〉

NT-Y12P

-W（ホワイト）

本体希望小売価格 **10,000**円（税抜）

-W

【オーブントースター仕様一覧表】

品番		消費電力（約W）	大きさ（約cm）：幅×奥行×高さ	質量（約kg）	おいしさ								使いやすさ	
					マイコンオートメニュー	焼き色調節	ヒーター	火力切換	トースト3枚焼き	フライネット	焼き網	受け皿	タイマー	パンくずトレイ（スライド式）
マイコン	NT-T59P	1000	（外寸）33.0×27.6×23.7（庫内）26.0×21.9×10.0	2.7	●（メニュー4つ）	●（5段階）	上下・遠赤外線	●（3段階）			●	●	25分計	●
火力切換	NT-T500	1300	（外寸）37.0×32.3×22.2 （庫内）32.4×26.9×8.7（受け皿）30.7×25.5	3.8			上下・U字型石英管	●（5段階）	●	●	●	●	15分計	●
火力切換	NT-T40	1000	（外寸）33.0×27.6×23.7（庫内）26.0×21.9×10.0	2.6			上下・遠赤外線	●（4段階）			●	●	15分計	●
火力切換	NT-T300	1200	（外寸）37.0×28.2×22.2 （庫内）32.4×21.8×8.7（受け皿）30.7×20.5	3.4			上下・石英管	●（2段階）		●	●	●	15分計	●
火力切換	NT-T100	1000	（外寸）35.0×27.1×22.7 （庫内）31.0×21.5×9.2（受け皿）26.5×20.1	2.8			上下・石英管	●（2段階）			●	●	15分計	●
たて型	NT-Y12P	2枚焼き810/ 1枚焼き590	（外寸）19.5×23.0×33.0（庫内）15.5×15.0×7.0	2.3			上中下・遠赤外線	●（1枚焼き 2枚焼き）				●（2枚）	15分計	●

●庫内が高温になると温度調節して一時的にヒーターの通電が切れ、温度が下がると自動的に通電されます。●厚切りパンは、上側が少し濃く焼き上がります。
●周囲の壁から片面を開放し、側面・後面を4.5 cm以上、上面を10 cm以上離してご使用ください。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

スモーク&ロースター

ぜいたくなおつまみが部屋で手軽にたのしめる。

スマホ・携帯で 早わかり 動画

スマホ・携帯で便利を実感！スモーク&ロースターの使い方・特徴が動画でまるわかり

お好みの食材をお好みの燻製チップで香り付け、いつもの「おつまみ」がグレードアップする「燻製*」がつくれる、業界初※1のロースター！

＊燻製チップは付属していません。
◆本機器は熱燻専用です。

＊油と液体は使用しないでください。

カンタン！燻製*のつくり方

＊燻製チップは付属していません。(NF-RT1000のみ)

<プロセスチーズ(6 P)の場合 2~6個> ＊食材によって工程が異なりますので、取扱説明書をご確認ください。

くんせい容器にチップを入れる(チーズの場合、約10~15ｇ)

くんせい網・食材をのせる
(チーズのように溶けやすい食材はくんせい網の上にアルミ箔を敷く。水や油が落ちやすいものはくんせい網の下にアルミ箔を巻く)

アルミ箔をくんせい容器の上からかぶせ、しっかり閉じ、セットする

＊チーズの種類・製造日により、溶ける場合があります。

※1 2015年9月1日発売。国内家庭用ロースターにおいて。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

14層の触媒フィルターと強制排気ファンで煙、においを約90%※2カット。切身、干物がさらに上手に焼き上げられます。

薄い切身はジューシーに、干物はふっくら焼き上げ!

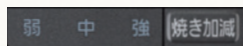
オートメニューも充実!小さく薄い切身もジューシーに、大ぶりの干物もしっかり焼き上げます。魚以外の調理もたのしめます。

七輪焼きのようなおいしさを実現「遠赤ブラックヒーター」「セラミック備長炭コート」
(NF-RT1000のみ)

遠赤ブラックヒーターとセラミック備長炭コートを採用し、七輪本体と備長炭から発生する遠赤外線輻射熱に近い加熱を再現。七輪焼きのようなおいしさを実現しました。

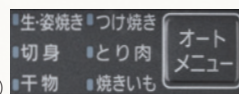
選べる「3段階の焼き加減」

切身と干物の焼き加減を3段階で材料に合わせて調整できます。

弱　中　強　焼き加減

上手に焼き上げる「オートメニュー」

6つのオートメニューを搭載。マイコンがメニューに応じて、火力・温度・時間をきめ細かくコントロールし、おいしく焼き上げます。

■ オートメニューキー

(画像はNF-RT1000です)

NEW! お手入れラクラク「オートクリーン」モード
(NF-RT1000のみ)

庫内に触媒(二酸化マンガン)入りの特殊塗料を塗布。専用モードで脂汚れを水と炭酸ガスに分解し、汚れにくくお手入れもラクラクです。

*事前に焼き網を外す必要があります。

■ オートクリーンキー

温度設定 オートクリーン(長押し)

庫内セルフクリーニングコートとあわせて庫内をキレイに!

ぜいたくなおつまみがいろいろたのしめる。

〈マイコン採用・水なし両面焼タイプ〉

NF-RT1000

-T(ブラウン) オープン価格※

遠赤外線協会 認定 加熱効果 002-97001

受け皿とガラス窓を取り外して丸洗いできます。

-T

くんせい容器
くんせい網

●周囲の壁から側面・後面を10 cm、上面を30 cm以上離してご使用ください。

フィッシュロースター　煙、においを気にせず、焼き魚を手軽に。

14層の触媒フィルターと強制排気ファンで煙、においを約90%※2カット。

けむらん亭

受け皿とガラス窓を取り外して丸洗いできます。

-K

NEW!

〈マイコン採用・水なし両面焼タイプ〉

NF-RT800

-K(ブラック) オープン価格※

●周囲の壁から側面・後面を10 cm、上面を30 cm以上離してご使用ください。

【スモーク&ロースター・フィッシュロースター仕様一覧表】

品番	消費電力(約W)	大きさ(約 cm):幅×奥行×高さ	質量(約kg)	焼き網(約cm):幅×奥行	おいしさ						使いやすさ					
					マイコン制御	くんせいメニュー	オートメニュー	焼き加減選択	熱源ヒーター	庫内遠赤塗装	温度調節	水なし両面焼き	タイマー	除煙機能	オートクリーンモード	庫内セルフクリーニングコート
NF-RT1000	1300	(本体)45.0×35.5×18.5 (庫内)32.8×22.3×5.2	本体5.4 くんせい容器・網0.5	(内寸) 28.5×19.5	●	●	6メニュー	3段階(弱・中・強)	上:遠赤ブラック 下:シーズ	●	6段階(220℃~280℃)	●	●	●	●	●
NF-RT800	1300	(本体)45.0×35.5×18.5 (庫内)32.8×22.3×5.2	5.4	(内寸) 28.5×19.5	●		6メニュー	3段階(弱・中・強)	上:遠赤外線 下:シーズ		3段階(弱・中・強)	●	●	●	マニュアルで対応	●

※2 さんま4尾焼いた際に発生する煙やにおい成分(炭化水素)の除去率。除煙機能未動作時288ppm、除煙機能動作時20ppm。

便利な調理器具

ハンドミキサー

MK-H4 -W(ホワイト)

オープン価格※

- ●消費電力:80 W
- ●大きさ(約):幅8.5×奥行20.5×高さ18.5 cm(収納状態)
- ●質量(約):1.1 kg(収納ケース含む)
- ●収納ケースつき
- ●速度3段切り替え
- ●便利なロングコード(1.9 m)

-W

乾電池式ごますり器

BH-925P

本体希望小売価格 3,980円(税抜)(乾電池別)

- ●単4形乾電池:4本使用
- ●電池寿命:連続約50分
- ●総すり量(目安)(約):700 g
- ●大きさ(約):φ 6.6×高さ12.0 cm
- ●質量(約):225 g(電池含む)

コードレスアイスクリーマー

BH-941P

本体希望小売価格 7,000円(税抜)(リチウム電池つき)

- ●リチウム電池CR123A:2個使用
- ●大きさ(約):直径16.7×高さ13.5 cm
- ●質量(約):615 g(電池含む)

スマホ・携帯で 早わかり動画

スマホ・携帯で便利を実感!コードレスアイスクリーマーの使い方・特徴が動画でまるわかり

密封パック器「ハイシール」

BH-951P

本体希望小売価格 22,800円(税抜)

- ●AC式(AC100 V・50/60 Hz)
- ●消費電力(約):140 W
- ●大きさ(約):幅38×奥行13×高さ9.5 cm
- ●質量(約):2.6 kg
- ●脱気圧:約60 kPa(450 mmHg)
- ●脱気シール時間(約):8秒
- ●最大シール幅:30 cm
- ●付属品:専用袋

IH ホットプレート 鉄板焼きもお鍋も、手間なく、おいしく。

付属の金属ヘラが使える

耐久性が高いセラミックスとダイヤモンドの微粒子を添加したフッ素でプレートをコーティング。付属の金属ヘラが使えます。

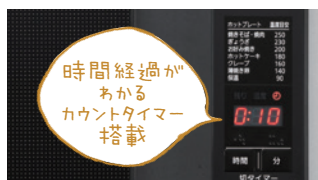
操作もお手入れもカンタンに

出来たて広がる調理メニュー。

KZ-HP2100
-K（ブラック）
100V オープン価格※

〈付属品〉

〈付属品〉

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。※調理写真は食材・調理法により異なる場合があります。

IH調理器

IHで団らんも快適に。

ガラス製のふたで中が見やすい鍋を付属。運転音が気になりにくく、快適に鍋料理をたのしめます。

NEW! ワンタッチで温度設定

ボタン一つでとろ火、強火の温度調節ができます。

ブレーカーが落ちにくい「1000 Wセーブ」

1000 W以下にパワーを抑えるので、食事中にブレーカーが落ちる心配を減らせます。電源プラグを抜いても設定を記憶するので、毎回セットする手間が省けます。

（調理例）

付属の鍋でたのしみ広がる。

-K

1400 W 100V

KZ-PG33
-K（ブラック）
オープン価格※

〈付属品〉
鍋（ガラスふたつき専用鍋）

-K

1400 W 100V

KZ-PH33
-K（ブラック）
オープン価格※

- 運転音が気になりにくい「静音設計（弱加熱時）」
- ブレーカーが落ちにくい「1000 Wセーブ」

-T

1400 W 100V

KZ-PH5P
-T（ブラウン）
オープン価格※

- 透明ガラストッププレート採用
- 見やすくわかりやすいオレンジ液晶
- 3 mロングコード

-N

1400 W 100V

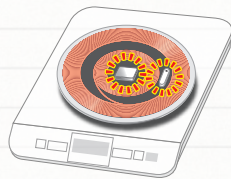
KZ-PS1P
-N（シャンパンゴールド）
オープン価格※

- 高さ約45 mmの薄型サイズ
- 透明ガラストッププレート採用
- 見やすい「光る加熱表示」
- スライドバーだけのカンタン操作

充実の機能（IHホットプレート＆IH調理器）

IHホットプレート＆IH調理器共通の使いやすさ

2つの温度センサーできめ細かく検知

２箇所のセンサーで、温度上昇を検知します。

〈イメージ図〉

だし作りがカンタン！「鍋だし作り」コース搭載

煮立ったら、自動で火力を落として吹きこぼれを防ぐ「鍋だし作り」コースを搭載。カンタンにいろいろな鍋料理のだし作りができます。（KZ-PH5P・KZ-PS1P を除く）

＊付属鍋をお使いください。

透明のふたで中が見やすい

100 V、200 Vの対応鍋。中が確認しやすく、便利です。

煮物も「味しみこみ」コースでおいしく

（調理例）

「味しみこみ」コースなら、煮崩れを抑え、味がよくしみこんだ煮物ができます。
（KZ-HP2100・KZ-HP1100・KZ-PS1P を除く）

揚げ物の温度を自動コントロール

（調理例）

油を一定温度に保ち、カラッとおいしく揚げます。
（KZ-PS1P を除く）
＊別売の天ぷら鍋（P23）をご使用ください。

高火力だからおいしい

1400 Wの高火力だから鍋料理も鉄板焼きもおいしく調理。火力も7段階に調節できます。

湯沸かしや煮込みに便利な「切タイマー」

1分からセットできるタイマーつき。時間がきたら自動でOFF。
（KZ-PS1Pを除く）

運転音が気になりにくい静音設計

「4」以下は約33 dB※1、「2」以下は約25 dB※1の静音設計で、鍋物や煮物時の運転音が気になりません。
（KZ-PH5P・KZ-PS1Pを除く）

※1 運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社実測（当社標準鍋を使用）最大火力時約38 dB。

■別売プレート・蒸しケース・蒸し板・鍋一覧（他の熱源ではご使用できません。）

IHホットプレート 専用焼肉プレート

■KZ-HP2100・HP1100専用

KZ-AY10 -K（ブラック）
希望小売価格 **10,500**円（税抜）
●大きさ（約）：幅36.7×奥行29.2×深さ1.9 cm
●質量（約）：3.1 kg

IH調理器 蒸しケース・蒸し板

■蒸しケース

KZ-GM1
希望小売価格 **5,000**円（税抜）
●大きさ（約）：直径 27.4× 深さ 6.2 cm
●質量（約）：1.5 kg

■蒸し板

KZ-SM1
希望小売価格 **2,000**円（税抜）
●大きさ（約）：直径 23.7× 高さ 4.1 cm
●質量（約）：0.2 kg

100V/200 V兼用

■天ぷら鍋

KZ-T1K
希望小売価格 **2,200**円（税抜）
●大きさ（約）：内径22.1×深さ8.3 cm
●質量（約）：0.9 kg

■鍋

-K　-R

KZ-AN10 -K（ブラック）-R（オレンジレッド）
希望小売価格 **10,000**円（税抜）
●大きさ（約）：内径24.4×深さ7.2 cm
●満水容量（約）：3.7 L
●質量（約）：1.8 kg
●3.0 kW 対応

■たこ焼きプレート

KZ-TK1
希望小売価格 **3,000**円（税抜）
●大きさ（約）：幅18×奥行19 cm、14穴
●質量（約）：2.2 kg
●千枚通し、油引きつき

100 V専用

■専用プレート

KZ-FE31
希望小売価格 **5,500**円（税抜）
●大きさ（約）：内径29×深さ2 cm
●質量（約）：1.1 kg
●ヘラつき

■専用焼肉プレート

KZ-FY1
希望小売価格 **5,500**円（税抜）
●大きさ（約）：内径29×深さ2 cm
●質量（約）：1.5 kg

●別売の鍋を200VのIHで使用する場合のご注意（鍋を傷めないために）・他社のIHクッキングヒーターや他の熱源では使用しないでください。・空焼きをしないでください。・鍋の使用火力は各品番ごとに確認してください。●KZ-AN10で、揚げ物・焼き物・いため物をしないでください。●KZ-AN10・T1K以外の別売品は次の品番のIH調理器で使用できません。KZ-1W・1C・1B・PS10・150T・1000T・1000B・1200B・1300T・1400T・1600T・1600B・1700T・1800T・2000B。●KZ-AN10はKZ-1W・1C・1B・PS10では使用できません。
●KZ-GM1・SM1はKZ-HP2100・PG30・PM31・PG32・PG33の付属鍋およびAN10以外では使用できません。

■あっせん品

100 V/200 V IH 兼用　土鍋風鍋のお求めについて

ご注文は、IH調理器お買い求め先へお申し込みください。

＜お問い合わせ先＞パナソニックホームエンジニアリング（株）システム部材開発センター TEL 06-6942-6202

■土鍋風鍋

〈フジノス〉
AD-KZ65D10
希望小売価格
19,800円（税抜）

●大きさ（約）：内径26.2×深さ9.7 cm
●満水容量（約）：5.3 L
●質量（約）：3.02 kg
●材質：〈鍋〉ステンレス３層クラッド鋼
〈ふた〉陶器製

【IHホットプレート・IH調理器仕様一覧表】

品番	消費電力（約W）	付属の鍋・プレート	大きさ（本体約cm）：幅×奥行×高さ	鍋・プレートの大きさ（約cm）	質量（約kg）＜注1＞	おいしさ：ホットプレートコース	おいしさ：加熱コース	おいしさ：鍋だし作りコース	おいしさ：味しみこみコース	おいしさ：揚げ物コース	使いやすさ：切タイマー	使いやすさ：カウントタイマー	使いやすさ：火力表示	使いやすさ：マグネット式プラグ	使いやすさ：静音設計	使いやすさ：1000Wセーブモード	安全機能：温度過昇防止機能	安全機能：切り忘れ自動OFF	安全機能：鍋なし自動OFF	安全機能：揚げ物そり鍋自動OFF
KZ-HP2100	75W相当〜1400W	ガラスふたつき専用鍋 専用プレート	51.1×35.1×5.5	（鍋）内径24.4×深さ7.2（プレート）幅36.7×奥行29.2×高さ2.2	（本体）3.6（鍋）1.8（プレート）3.1	●（90℃〜250℃）	●	●		●（140℃〜200℃）	●	●	●（LED）	●	●（「4」以下約33dB、「2」以下約25dB）		●	●	●	●
KZ-HP1100	75W相当〜1400W	専用プレート	51.1×35.1×5.5	幅36.7×奥行29.2×高さ2.2	（本体）3.6（プレート）3.1	●（90℃〜250℃）	●	●		●（140℃〜200℃）	●	●	●（LED）	●	●（「4」以下約33dB、「2」以下約25dB）		●	●	●	●
KZ-PG33	75W相当〜1400W	鍋（ガラスふたつき専用鍋）	30.4×34.5×5.4	（鍋）内径24.4×深さ7.2	（本体）2.5（鍋）1.8		●	●	●	●（140℃〜200℃）	●		●（液晶）	●	●（「4」以下約33dB、「2」以下約25dB）	●	●	●	●	●
KZ-PH33	75W相当〜1400W		30.4×34.5×5.4		2.5		●	●	●	●（140℃〜200℃）	●		●（液晶）	●	●（「4」以下約33dB、「2」以下約25dB）	●	●	●	●	●
KZ-PH5P	75W相当〜1400W		31.9×37.5×5.4		3.0		●		●	●（140℃〜200℃）	●		●（液晶）	●			●	●	●	●
KZ-PS1P	75W相当〜1400W		30.2×28.8×4.5		2.5		●（スライドバー）			＜注2＞			●（LED）	●			●	●	●	

ホットプレートコース：温度調節機能がついて、プレートの温度を保ちます。
加熱コース：75、150、260 W相当、450、700、900、1400 Wの7段階の火力で調節できます。
切タイマー：1分〜9時間55分までセット可能。20分までは1分刻み、20分から5分刻みにセットできます。（KZ-PG33・PH33は9時間30分まで。PS1Pを除く）
カウントタイマー：1秒〜60分まで。
温度過昇防止機能：空焼きなどにより、鍋が高温になりすぎるのを防ぎます。
切り忘れ自動OFF：最後のボタン操作から加熱・鍋だし作りは2時間、ホットプレート・揚げ物は1時間を経過すると自動的に電源をOFFにします。
鍋なし自動OFF：鍋を外すと約1分後に通電が切れます。（使えない鍋を置いたときもこの機能が働きます。）
揚げ物そり鍋自動OFF：揚げ物の予熱時、鍋底に約1 mm以上のそりがあったり変形していると、自動的に通電を停止します。

〈注1〉鍋はふたの重さを含みます。KZ-HP2100・HP1100のプレートはふた・ガードも含む重さです。〈注2〉KZ-PS1Pには揚げ物機能はついていません。

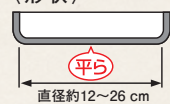
＊記載の内容は一般家庭用で、業務用にはお使いいただけません。業務用や寮の食堂などでご使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理になります。

IH調理器はお手持ちの鍋が使えます。

使用できる鍋

〈材質〉

ホーロー鍋・鉄鍋		○	
ステンレス鍋	有磁性ステンレス（18-0）	○	
	一層鍋（18-8・18-10）	○	鍋底の厚さが ●0.8 mm以下
		△	●0.8 mmを超えるもの。火力が弱くなったり、使えないものがあります。
	多層鍋（クラッド鍋）	△	火力が弱くなったり、使えないものがあります。●3層で間に鉄を挟んでいるものや底が18-0ステンレスのものは使えます。

〈形状〉

※KZ-PS1Pは直径約12〜24 cm。
※使える鍋も材質や種類により火力感が異なります。
●揚げ物調理には、必ず別売の天ぷら鍋（KZ-T1K）をお使いください。

使える鍋は本体で確認できます

本体に鍋をのせ、「加熱」ボタンを押すと…
使える鍋は火力が表示されます。使えない鍋は、鍋確認マークあるいは、火力表示の点滅でお知らせし、約1分後に電源が切れます。

使用できない鍋

●耐熱ガラス、アルミ、銅製の鍋
●土鍋など陶磁器はSGマークやIHの表示があっても使わないでください。（形状等によっては、本製品が故障します。さらにIHヒーターが高温になると、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。）
●底径が約12 cm未満、または中華鍋など底の丸い鍋
●底に約3 mm以上のソリや脚がついているもの

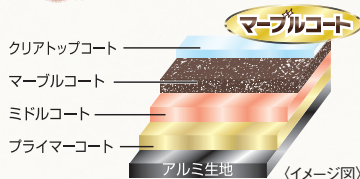
ホットプレート

笑顔のまん中に、いつもおいしい鉄板料理。

メニューいろいろ、調理もお手入れもラクラク。

［こびりつきを抑え、お手入れカンタン］

すべりが良いのでスムーズに調理できます。

マーブルコート断面図［4層］

［すっきりしまえる、収納ホルダー］

コンパクトにまとめて流しの下に収納できます。（NF-WM3のみ）

焼肉もホットケーキも一度にたっぷり。

［たこ焼きプレート］

直径47mmの大玉たこ焼き21個が焼ける

［穴あき焼肉プレート］

［平面プレート］

-S

マーブルコート

〈3枚/ワイドプレートタイプ〉

NF-WM3

-S（シルバー） **オープン価格※**

［焼肉プレート］

マーブルコート

〈2枚/ワイドプレートタイプ〉

NF-WM2

-S（シルバー） **オープン価格※**

-S

【ホットプレート仕様一覧表】

品番	消費電力（約W）	付属のプレート	大きさ（本体約cm）：幅×奥行×高さ	プレートの大きさ（約cm）：幅×奥行×深さ	質量（約kg）（平面プレート使用時）	プレート温度（℃）	コードの長さ（約m）	おいしさ				使いやすさ						
								平面プレート	穴あき焼肉プレート	焼肉プレート	たこ焼きプレート	プレート丸洗い	本体ガード丸洗い	マーブルコート	ワイドプレート	収納ホルダー	ステンレスボディ	専用金属ヘラ
NF-WM3	1350	平面プレート 穴あき焼肉プレート たこ焼きプレート	60.9×35.5×15.2（平面プレート使用時）	50.5×31.0×2.1	8.8（4.7）	250	1.8	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●
NF-WM2	1350	平面プレート 焼肉プレート	60.9×35.5×15.2（平面プレート使用時）	50.5×31.0×2.1	6.9（4.7）	250	1.8	●		●		●	●	●	●		●	●

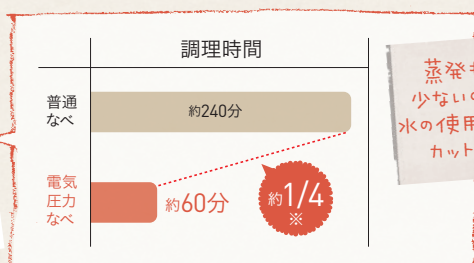
※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

きょうからわたしも、料理上手の仲間入り。

マイコン制御で火加減＆調理時間はおまかせ！

マイコン制御なので、材料を入れてボタンを押したら火加減の調節がいりません。

圧力調理だから調理時間を短縮！

圧力をかけることで鍋内の温度が上がり、短い時間で調理ができます。

圧力調理で栄養たっぷりのヘルシー料理！

食材の栄養をいかしたヘルシーな料理がつくれます。

※調理時間は圧力調整の設定時間+20〜30分（圧力が上がるまでの時間に圧力調理後の蒸らし時間を加えたもの）必要です。

一台で本格的な味わいをお手軽に。

SR-P37
-N（ノーブルシャンパン）
-P（ピンク）
オープン価格※

【マイコン 電気圧力なべ仕様一覧表】

品番	消費電力(約W)	大きさ(約cm)：幅×奥行×高さ	質量(約kg)	おいしさ						使いやすさ				安全機能	
				マイコン	低圧/高圧切替	煮込み	下ごしらえコース	低温調理コース	玄米コース	なべ表面加工	保温	調理タイマー	マグネットプラグ	なべなし自動OFF	温度過昇防止機能
SR-P37	800	31.5×27.0×29.6	4.1	●	●	●(弱･中･強)	●	● 3段階温度設定	●	● ダイヤモンドフッ素加工	●(玄米のみ自動)	●(デジタル)	●	●	●

●材料に合わせて「高圧」（約200 kPa・約120 ℃）と「低圧」（約160 kPa・約113 ℃）が選べます。

グリル野菜のサンドイッチ

ホームベーカリー
SD-BMT1001

Very Berry Berry スムージー

ファイバーミキサー
MX-X700

具だくさんキッシュ

フードプロセッサー
MK-K81

Panasonic Cooking おうちごはん

おうちごはん
Panasonic Cooking

パナソニックの調理家電で毎日をおいしく

パナソニッククッキング　検索

Webサイトにてパナソニックオリジナルのお料理メニューをご紹介!! 手づくりメニューがどんどん広がる!!

http://panasonic.jp/cooking/

たっぷり豆のチリコンカントースト

コンパクトオーブン
NB-DT50

ホットプレートパエリア

IHホットプレート
KZ-HP2100
KZ-HP1100

アップル・ポークスペアリブ

電気圧力なべ
SR-P37

食器洗い乾燥機
NP-TCR3 ECONAVI

●製品の詳細は、食器洗い乾燥機カタログをご覧ください。

便利を実感! 調理家電の使い方・特徴まるわかり

Webで スマホ・携帯で 早わかり動画

どんなことができるの?
どうやって使うの?…
気になるけれどイマイチわからない、
そんな調理家電の使い方や特徴を
約1分でご紹介します!

※1分を超える動画もあります。

スマホ・携帯

Web http://panasonic.jp/cooking/special/movie/

消耗品・アクセサリーは販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックのショッピングサイト「パナソニック ストア」でもお買い求めいただけます。

Panasonic Store　http://jp.store.panasonic.com/

パナソニックは、FOOD ACTION NIPPONを応援します。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

⚠安全に関するご注意

●ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。	●このカタログに記載の商品は国内一般家庭用です。 ●火災の原因となる場合がありますので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A・交流100Vのコンセントを単独でご使用ください。また延長コードを使用の場合は定格15A以上のものを単独でご使用ください。 ●本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。医療用ペースメーカー等をお使いの方は、下記の製品をご使用の際は、医師とご相談ください。 （IH調理器、IHホットプレート使用時）

愛情点検 ●長年ご使用の調理器具の点検を！

こんな症状はありませんか	●電源コードや差し込みプラグが異常に熱い。●コードを折曲げると通電したり、しなかったりする。●いつもより異常に熱くなったり、コゲくさい臭いがする。●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。●自動的に切れないときがある。●モーターの回転が止まったり遅かったり不規則なときがある。●運転中に異常な音がする。●水漏れがある。●据え付けが傾いたりグラグラしている。●ドアに著しいガタや変形がある。●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検をご依頼ください。

保証書に関するお願い	●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受取のうえ、保存ください。尚、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。 ・製造番号は安全確保上重要なものです。お買上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また、保証書記載の製造番号と一致しているかお確かめください。
補修用性能部品保有期間	●ジューサーミキサー・ミキサー・低速ジューサー・ジューサー・フードプロセッサー（スピードカッター）・マルチカッター・ハンドブレンダー・ホームベーカリー・ライスブレッドクッカー・IH調理器・電気圧力なべ…6年 ・上記以外の製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打切後5年です。

eco ideas パナソニックグループは環境に配慮した製品づくりに取り組んでいます

詳しくはホームページで panasonic.net/sustainability/jp/

省エネを徹底的に追求した家電製品をお客様にお届けし、商品使用時のCO_2排出量削減を目指します。

新しい資源の使用量を減らし、使用済みの家電製品などから回収した再生資源を使用した商品を作り、資源循環を推進します。

パナソニック製品は、特定の環境負荷物質※の使用を規制するRoHS指令の基準値にグローバルで準拠しています。
※鉛・カドミウム・水銀・六価クロム・特定臭素系難燃剤

情報セキュリティ ISO27001

お客様の個人情報を取り扱う部門で国際標準規格であるISO27001を取得し、適切に情報管理を行う仕組みを構築しています。

当社のISO27001認証取得事業場はホームページでご覧ください。
panasonic.co.jp/info/privacy

表示を正しく
家電公取協会員

パナソニックは、適正な表示を推進しています。

365日、いつもあなたと。
パナソニック
お客様ご相談センター（受付9時～20時）
当社製品のお買物・取り扱い方法・その他ご不明な点は右記にご相談ください。

0120-878-365
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。
○上記番号がご利用いただけない場合 ‥‥‥06-6907-1187
○FAX ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥0120-878-236

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

お買い求めは技術とサービスを誇る当店へどうぞ…

パナソニック株式会社 アプライアンス社
コンシューマーマーケティング ジャパン本部
〒140-0002
東京都品川区東品川1-39-9

このカタログの内容についてのお問い合わせは、左記の販売店にご相談ください。
または、パナソニックお客様ご相談センターにおたずねください。

このカタログの記載内容は2015年11月1日現在のものです。
NC-JJZ1511

●製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。
●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。
●パナソニックホームページ panasonic.co.jp パナソニックの最新情報をインターネット上でご覧ください。

この印刷物は当社の「紙・印刷物グリーン購入ガイドライン」に適合しています。